

Knusprige Pastinaken-Samosas mit Pfeffer-Dip

Gesamtzeit **135 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **55 Min.** Kochzeit **60 Min.** Ruhezeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'180 kJ / 760 kcal

Fett: **46 g** Eiweiss: **11 g**
Kohlenhydrate: **76 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

180 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
35 ml	Rapsöl
70 ml	lauwarmes Wasser
300 g	Pastinaken
15 g	Butter
20 g	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 TL	geriebener Ingwer
10 g	gelbe Currypaste
25 ml	Schlagrahm
85 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit weniger Salz</u>
10 ml	Limettensaft
1 Prise	gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise	Kurkuma
10 g	Koriander, gehackt
120 g	Mayonnaise
30 g	griechisches Joghurt
10 ml	Zitronensaft
1 TL	Dijon-Senf
1 TL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
1 TL	Honig
1 TL	grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Ausserdem:

Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

180 g Weizenmehl - **1 Prise** Salz - **1 Prise** Zucker - **35 ml** Rapsöl - **70 ml** lauwarmes Wasser
Mehl mit Salz und Zucker vermischen, Öl hinzufügen und einarbeiten, bis die Masse wie nasser Sand aussieht. Nach und nach lauwarmes Wasser hinzugeben und kneten, bis ein recht fester und doch elastischer Teig entsteht. Etwa 8–10 Minuten weiterkneten, bis der Teig glatt ist. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Schritt 2

300 g Pastinaken - **20 g** Schalotte - **1** Knoblauchzehe
Pastinaken schälen. Schalotte und Knoblauch fein hacken.

Schritt 3

15 g Butter - **1 TL** geriebener Ingwer - **10 g** gelbe Currypaste - **25 ml** Schlagrahm - **45 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce mit weniger Salz - **10 ml** Limettensaft - **1 Prise** gemahlener Kreuzkümmel - **1 Prise** Kurkuma - **10 g** Koriander, gehackt
Die Pastinaken im Backofen bei 190 °C etwa 40 Minuten rösten, bis sie sehr weich und leicht karamellisiert sind. Butter in einem Topf schmelzen, die Schalotte und den Knoblauch darin andünsten, Ingwer und Currypaste hinzufügen und ca. 1 Minute anbraten. Die Pastinaken, Schlagrahm und Kikkoman salzreduzierte Sojasauce zugeben und alles glatt pürieren. Mit Kreuzkümmel, Kurkuma, Limettensaft und Koriander abschmecken. Die Masse sollte dickflüssig und

vollständig abgekühlt sein, bevor die Samosas damit gefüllt werden.

Schritt 4

120 g Mayonnaise - **30 g** griechisches Joghurt - **10 ml** Zitronensaft - **1 TL** Dijon-Senf - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **20 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit weniger Salz - **1 TL** Honig - **1 TL** grob gemahlener schwarzer Pfeffer
Mayonnaise mit Joghurt, Senf, Honig und Kikkoman Sesamöl vermischen. Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Zitronensaft und Pfeffer hinzufügen. Gründlich verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen verbinden können.

Schritt 5

20 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit weniger Salz - Öl zum Frittieren
Den Teig in drei gleich grosse Portionen teilen und zu etwa 1,5 mm dicken, runden Teigplatten ausrollen. Jede Teigplatte halbieren und die Ränder dünn mit Kikkoman salzreduzierter Sojasauce bestreichen, um den Geschmack zu verstärken und den Teig besser verschliessen zu können. Jede Teighälfte zu einer Tüte formen, etwa 40 g Füllung hineingeben und die Ränder fest andrücken. Die Samosas bei 165–170 °C 6–8 Minuten in Öl frittieren, dabei mit einer etwas niedrigeren Temperatur beginnen, damit der Teig Zeit hat, durchzugaren und seine charakteristische Zartheit und Knusprigkeit zu entwickeln. Nach dem Frittieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.